

# Livre de recettes de Noël by Serenest

*Partageons plus  
qu'un repas !*





## **Plongez dans l'univers gourmand des recettes de Noël by Serenest !**

Des crêpes moelleuses aux verrines de pain d'épices, nous avons élaboré des recettes festives pour régaler toute la famille. Préparez-vous à partager des instants de joie et de convivialité autour de créations savoureuses, et à découvrir tous les secrets de nos chefs !



**AU  
MENU**

<b>Guimauves</b>	- 4
<b>Mendiants</b>	- 6
<b>Verrines au pain d'épice, poire &amp; dulce de lèche</b>	- 8
<b>Crêpes</b>	- 10
<b>Manneles</b>	- 12
<b>Gaufres liégeoises</b>	- 14
<b>Dinde farcie au foie gras et légumes oubliés</b>	- 16
<b>Nonnettes</b>	- 18

*Partageons plus qu'un repas !*

# Vos guimauves maison

*Une recette qui vous fera fondre de plaisir !*



Oeufs

## Préparation

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, dans un bol.

Versez le sucre glace et la Maïzena (ou la féculé) dans une passoire fine et tamisez-en une partie sur une plaque en métal recouverte de papier cuisson, juste pour poudrer.

Tamisez le reste au-dessus d'une assiette pour la finition. Huilez un ou plusieurs cadres en métal et placez-les sur la plaque poudrée.

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre. Portez à ébullition jusqu'à atteindre une température de 127°C.

Pendant ce temps, montez les blancs en neige en démarrant doucement. Les blancs ne doivent pas être trop fermes et doivent juste former un bec d'oiseau lorsque vous soulevez le fouet.

Égouttez la gélatine et incorporez-la dans le sirop lorsqu'il est à la bonne température.

Versez ce sirop petit à petit sur les blancs, tout en les fouettant à vitesse moyenne, jusqu'à ce que le mélange tiédisse, soit pendant environ 3 minutes (le mélange doit atteindre environ 40°C).

Enfin, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et éventuellement quelques gouttes de colorant.

Versez le mélange dans un ou plusieurs cercles en métal. Égalisez la surface à l'aide d'une spatule.

Saupoudrez du mélange sucre glace et Maïzena (ou féculé), puis laissez reposer pendant au moins 4 heures, voire toute une nuit.

## Ingrédients

225 g de sucre

100 g de sucre glace

12 g de gélatine

4 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

120 g de blancs d'oeufs

100 g de féculé de maïs Maïzena

10 cl d'eau

Démoulez ensuite. Coupez en cubes, puis passez les cubes, six par six, dans l'assiette contenant le mélange sucre glace et Maïzena (ou féculé). Passez-les ensuite dans une passoire fine afin de retirer l'excédent de poudre.

Laissez-les sécher encore deux heures en les couvrant de papier cuisson.





Pour  
**40**  
pièces



[Retour au sommaire](#)



Pour  
**10**  
personnes





# Vos mendiants maison

*Une recette gourmande et chocolatée*



Fruits à coque



Sulfites

## Préparation

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Lorsqu'il est bien fondu, pochez ou étalez le chocolat en forme de petits disques sur du papier sulfurisé.

Une fois la totalité du chocolat répartie, parsemez chaque mendant d'une amande, d'une noisette, d'un petit morceau d'écorce d'orange confite, d'un demi-bigarreau et d'une pistache.

Laissez refroidir et durcir dans un endroit sec et frais.

Découpez délicatement les mendiants une fois le chocolat durci, puis servez.

## Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 10 g d'écorces d'orange confites
- 10 g de cerises confites
- 10 g d'amandes
- 10 g de pistaches
- 10 g de noisettes





Pour  
6  
personnes



# Verrines au pain d'épice, poire & dulce de lèche

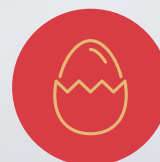
*Une verrine gourmande  
alliant douceur, fondant  
et croquant.*



Lait



Gluten



Oeufs

## Préparation

Laissez le mascarpone à température ambiante pour qu'il ramollisse.

Faites légèrement griller les tranches de pain d'épice, laissez-les refroidir puis émiettez-les dans 6 petites verrines.

Coupez les demi-poires en dés et répartissez-les dans chaque verrine.

Ajoutez une cuillère à café de dulce de leche dans chaque verrine.

Recouvrez le tout d'une cuillère à soupe de mascarpone et parsemez de copeaux de chocolat.

Réservez les verrines au frais avant de servir.

## Ingrédients

6 cuillères à soupe de mascarpone

3 tranches de pain d'épice

2 demi-poires au sirop

6 cuillères à café de dulce de leche (ou confiture de lait)

Copeaux de chocolat



# Vos crêpes maison

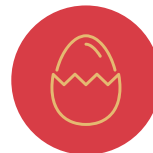
*Des crêpes légères et dorées  
prêtes à être garnies  
en fonction de vos envies !*



Lait



Gluten



Oeufs



Sulfites

## Préparation

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre en poudre.

Creusez un puits au centre et cassez-y les œufs.

Mélangez en effectuant des cercles du centre vers l'extérieur.

Versez le lait petit à petit, puis ajoutez le sucre vanillé.

Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes.

## La cuisson

Badigeonnez de beurre le fond de votre crêpière et faites-la chauffer à feu vif.

Une fois bien chaude, versez-y une louche de pâte et laissez cuire 3 minutes de chaque côté.

Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

## Ingrédients

250 g de farine

3 œufs

8 g de sucre vanillé

50 cl de lait

50 g de sucre en poudre

1 pincée de sel







Pour  
6  
personnes







Pour  
4  
personnes



Préparation 30 min  
Temps de repos 1h30 min  
Temps de cuisson : 20/25 min





# Vos manneles maison

*La recette idéale pour régaler petits et grands lors des fêtes !*



Lait



Gluten



Oeufs



Sulfites

## Préparation

Mettez la levure dans le lait tiède et laissez reposer pendant 15 minutes.

Ajoutez tous les ingrédients dans un grand saladier et mélangez bien.

Pétrissez la pâte pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Laissez reposer la pâte pendant au moins 45 minutes dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Abaissez ensuite la pâte sur une épaisseur d'environ 1,5 cm puis découpez les formes de bonhommes.

Laissez poser les formes découpées pendant 30 minutes.

Badigeonnez-les avec un jaune d'œuf battu pour leur donner une belle dorure.

Enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes.

Vous pouvez décorer les bonhommes en ajoutant des yeux, une bouche et des boutons à l'aide d'un stylo de décoration.

## Ingrédients

8,5 g de levure sèche de boulanger

25 cl de lait entier tiède

400 g de farine

75 g de beurre

50 g de sucre

5 g de sel

1 à 2 jaunes d'œufs



# Vos gaufres liégeoises

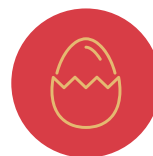
*Croustillantes à l'extérieur  
et moelleuses à l'intérieur,  
parfaites pour un goûter gourmand*



Lait



Gluten



Oeufs



Sulfites

## Préparation

Versez le lait tiède dans un saladier et émiettez la levure fraîche. Si vous n'avez pas de robot, procédez de la même façon en utilisant vos bras pour pétrir.

Remuez le lait et la levure, puis ajoutez les œufs, les jaunes d'œufs et la farine. Pétrissez pendant 10 minutes avec le crochet.

Après 10 minutes, ajoutez le beurre pommade et pétrissez de nouveau pendant 5 minutes. Vérifiez que le beurre s'intègre bien et qu'il ne reste pas sur les parois.

Vous obtiendrez une pâte élastique mais encore collante, pas d'inquiétude ! Laissez reposer dans un saladier propre et filmé pendant 1h30 à température ambiante. Si vous réalisez la recette à l'avance, réservez au frais pendant au moins 3 heures.

Après le temps de repos, appuyez sur la pâte pour enlever le gaz accumulé.

Ajoutez le sucre perlé et mélangez à la main pour bien l'intégrer.

Si vous avez une machine à gaufres de taille normale, formez des boules de 75 g. Si vous avez une machine à gaufres plus grande, formez des boules de 90 g. Avec des boules de 75 g, vous obtiendrez environ 15 gaufres.

Vos boules sont prêtes !  
Il vous suffit d'allumer votre machine à gaufres. Comptez environ 5 minutes de cuisson, mais vérifiez pour les premiers.

## Ingrédients

30 g de farine

15 cl de lait entier tiède

3 g de levure fraîche

4 g d'œuf entier (1 petit œuf)

2 g de jaune d'œuf (1/2 jaune)

17 g de beurre

20 g de sucre perlé







**Pour  
6  
personnes**



# Dinde farcie au foie gras et légumes oubliés

Pour  
**6**  
personnes



Lait



Gluten



Oeufs



Sulfites



Fruits  
à coque



Volaille



## Préparation

Préchauffez le four à 150°C (th 5).

## Préparez la farce

Épluchez et émincez les oignons. Dénervéz les foies de volaille et coupez-les en morceaux. Détaillez le foie gras en dés, le jambon en lanières, et le pain en cubes. Émiettez les marrons.

Dans une poêle, faites compôter les oignons à feu doux avec le beurre. Ajoutez 1 cuil. à soupe de cognac, salez, poivrez et mélangez le tout. Farcissez la dinde avec cette préparation, puis bridez-la.

## Cuisson de la dinde

Remplissez un faitout d'eau et ajoutez la tablette de bouillon de volaille. Portez à ébullition, plongez-y la dinde et laissez cuire environ 30 minutes à feu moyen.

Transférez ensuite la dinde dans un plat et enfournez-la pendant 1h30. Arrosez régulièrement avec une petite cuillère de cognac et d'eau pour qu'elle reste bien juteuse.

## Préparation des légumes

Gardez un peu de jus de cuisson de la dinde et faites chauffer dans une poêle les topinambours, l'ail écrasé, les rutabagas, les panais, le thym, le laurier et 3 cuillères d'huile d'olive. Faites cuire pendant 20 minutes, puis ajoutez les marrons en fin de cuisson pour les réchauffer.

Servez la dinde dorée et juteuse accompagnée de ses légumes fondants.

*Un véritable festin de fêtes  
qui séduira tous vos convives !*

## Ingrédients

1 dinde fermière prête à cuire  
4 panais  
4 rutabagas  
8 topinambours  
150 g de marrons (sous-vide ou en boîte)  
2 brins de thym  
2 feuilles de laurier  
1 tête d'ail  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 tablette de bouillon de volaille  
Sel, poivre

### Pour la farce :

2 oignons  
100 g de foies de volaille  
100 g de foie gras de canard cru  
2 tranches de jambon de Parme  
150 g de marrons (sous-vide ou en boîte)  
2 tranches de pain de campagne  
30 g de beurre  
2 cuil. à soupe de cognac



# Vos nonnettes maison

*Succombez à ces nonnettes maison, moelleuses et parfumées, parfaites pour les fêtes de fin d'année.*



Lait



Gluten



Oeufs

## Préparation

Faites chauffer doucement le lait, le miel, la cassonade et le beurre. Retirez du feu dès les premiers frémissements.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, les épices et une pincée de sel. Incorporez ensuite le mélange chaud à base de miel, puis ajoutez l'œuf. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans des moules à muffins en silicone, en les remplissant aux trois quarts. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C. Ajoutez sur chaque nonnette 1 cuillère à café de marmelade d'oranges, puis enfournez pour 20 minutes. Les nonnettes doivent être gonflées et dorées.

Glaçage : À la sortie du four, mélangez le sucre glace avec un peu de jus d'orange pour obtenir un glaçage. Glacez les nonnettes immédiatement.

Laissez sécher et dégustez le lendemain pour que les saveurs se développent.

## Ingrédients

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café d'épices pour pain d'épices

1 œuf

100 g de miel

40 g de beurre

60 g de cassonade

10 cl de lait

3 cuillères à soupe de marmelade d'oranges

### Pour le glaçage :

2 cuillères à soupe de sucre glace

Quelques cuillères à soupe de jus d'orange





Préparation 10 min  
Temps de cuisson : 20 min



**Pour  
6  
personnes**

[Retour au sommaire](#)





**Découvrez encore plus de recettes et faites le plein d'inspiration par ici !**

*Partageons plus qu'un repas !*

 **Serenest**  
by vermaat